

## Seeteufel-Medaillons mit Pfeffer-Hummer-Soße

### Für zwei Personen

4 Seeteufelmedaillons	125 g Risotto	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Ingwerknolle	100 ml trockener Rotwein
250 ml trockener Weißwein	250 ml Hummerfond	250 ml Hühnerfond
100 ml Schlagsahne	4 EL Butter	200 g Mehl
2 g Safran	1 Bund Estragon	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf etwa 50 Grad Umluft vorheizen. Für das Risotto die Schalotten abziehen, klein hacken und in einem heißen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, den Risottoreis hinzugeben und mit dem Hühnerfond ablöschen. köcheln lassen und dann den Safran dazugeben. Weiterhin köcheln lassen, bis der Risottoreis die gewünschte Konsistenz bekommt. Die Seeteufelmedaillons waschen, gut trocken tupfen und mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Danach von beiden Seiten in dem Mehl wenden und erst einmal bei Seite stellen. Den Knoblauch andrücken. Etwas Ingwer schälen und ein paar Scheiben abschneiden. Den Hummerfond in einen Topf geben, erhitzen und mit dem Rotwein angießen. Den Sud köcheln lassen und auf circa einen Drittel reduzieren lassen. Anschließend die Sahne und etwas von dem frischen Pfeffer hinzugeben und auf kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl stark erhitzen und die Medaillons hineingeben. Den Knoblauch, den Thymian und den Ingwer mit in die Pfanne geben. Den Fisch von beiden Seiten circa drei Minuten scharf anbraten. Anschließend die Medaillons aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und in den zum Warmhalten in den Ofen geben. Das Risotto mit Salz, frischem Pfeffer und der Butter abschmecken. Ein paar Blätter Estragon zupfen, fein hacken und unter das Risotto heben. Den Risottoreis zu kleinen Bällchen formen. Die Medaillons zu der Soße hinzugeben und mehrmals darin wenden. Bei Seite stellen und bei geschlossenem Deckel circa eine bis zwei Minuten ziehen lassen. Die Seeteufelmedaillons mit der Pfeffer-Hummer-Soße und dem Safranrisotto auf Tellern anrichten, mit zwei Estragon-Blättern verzieren und servieren.

Jürgen Veit am 29. Mai 2012